

# FISHER & PAYKEL

## כיריים מודולריות הגדרת מוצרים מרובים

---

### מודלים של כיריים ראשיות

CI905DTTB1, CI764DTTB1, CI604DTTB1, CI392DTTB1, CI905DTTG1,  
CI764DTTG1, CI604DTTG1, CI392DTTG1

### מודלים של כיריים משניות

CIT392DX1, CIT302DX1, CI392DB1, CI302DB1, CI392DG1, CI302DG1

### מודלים של אזורי משני

CD13DB2, CD13DG2

מדריך למשתמש

UK IE EU SG



5	בטיחות ואזהרות
10	סקירה כללית של המוצר
11	לוח הבקרה
12	תפריט
13	רוזא תוצלמה
15	השימוש באינדוקציה
16	כלי מטבח
17	אפשרויות בישול
19	השימוש בטפניאקי
21	השימוש באוורור של הקולט התחתון
23	הגדרות האוורור של הקולט התחתון
24	מצב קישור
25	שימוש בחיישן הטמפרטורה
27	מצב 'צריכה נמוכה'
28	חיבור לאינטרנט אלחוטי
29	ניקיון
30	ניקוי המסנן של הקולט התחתון
31	איפוס להגדרות היצרן
32	פתרון בעיות
36	קודי תקלה
37	פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE)
38	הנחיות לגבי אנרגיה (UK IE EU)
40	מדריך אחריות ושירות של היצרן
41	שירות לקוחות



**⚠ אזהרות!**

**סכנת התחשמלות**

- אי ציות לעצה זו עלול לגרום להתחשמלות או למוות.
- אין לבשל על כיריים שבורות או סדוקות. אם משטח הכיריים נשבר או נסדק, יש לכבות את המכשיר מייד באמצעות מתג הקיר ולפנות לטכנאי מוסמך.
- יש לכבות את המכשיר לפני ניקוי או תחזוקה.



**⚠ אזהרות!**

**סכנת שריפה**

- אי ציות לעצה זו עלול לגרום לכוויות חמורות או למוות.
- בישול ללא השגחה על כיריים עם שומן או שמן עלול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה.
- לעולם אין לנסות לכבות אש בעזרת מים. יש לכבות את המכשיר. יש לכסות את הלהבה, למשל במכסה או בשמיכה, או להשתמש במטף כימי יבש או במטף קצף.
- אין לאחסן פריטים על משטחי בישול.



**⚠️ זהירות!**

**סכנת משטח חם**

- אי ציות לעצה זו עלול לגרום לכוויות ולצריבות.
- במהלך השימוש, חלקים נגישים של מכשיר זה יתחממו עד כדי גרימת כוויות.
- אין לגעת במשטח הבישול עד שהמשטח יתקרר, ואין להניח לפרטי ביגוד או כל פריט אחר לגעת בו, למעט כלי מטבח מתאימים.
- לעולם אין להשאיר חפצי מתכת (כגון כלי מטבח) או מחבתות ריקות על הכיריים מכיוון שהם עלולים להתחמם בזריזות רבה.
- יש להיזהר מחפצי מתכת מגנטיים המולבשים על הגוף ועלולים להתחמם בקרבת הכיריים. תכשיטי זהב או כסף לא יושפעו.
- יש להרחיק ילדים.
- ידיות של סירים עלולות להיות חמות למגע. יש לבדוק כי ידיות הסיר אינן ממוקמות מעל אזורי בישול פעילים אחרים. יש להרחיק את הידיות מהישג ידם של ילדים.



**⚠️ זהירות!**

**סכנת חיתוך**

אי נקיטת זהירות עלול לגרום לפציעה.

- הלהב החד כתער של מגרדת הכיריים חשוף כאשר כיסוי הבטיחות מוסר ממנה. יש להשתמש בה בזהירות רבה ולאחסן אותה תמיד בצורה בטוחה ומחוץ להישג ידם של ילדים.



**⚠️ זהירות!**

**סכנה בריאותית**

אי ציות לעצה זו עלול לגרום למוות.

- מכשיר זה עומד בתקני בטיחות אלקטרומגנטיים. עם זאת, אנשים עם קוצבי לב או שתלים חשמליים אחרים (כגון משאבות אינסולין) חייבים להתייעץ עם הרופא או יצרן השתלים שלהם לפני השימוש במכשיר זה כדי לוודא שהשתלים שלהם לא יושפעו מהשדה האלקטרומגנטי.



## יש לקרוא ולשמור את המדריך הזה

### זהירות!

כדי להפחית את הסיכון של שריפה, פציעה לאדם או נזק בעת השימוש במכשיר, יש לעקוב אחר מדרכי הבטיחות החשובים המפורטים בהמשך. יש לקרוא את כל ההנחיות לפני השימוש במכשיר.

#### התקנה

- מסירים את חומרי האריזה מהכיריים.
- יש לוודא שהמכשיר מותקן כהלכה ומוארק על ידי טכנאי מוסמך.
- אם יש מגירה מתחת למכשיר מוטבע, יש לוודא שהרווח בין תכולת המגירה למכשיר גדול מספיק (2 ס"מ) כדי לספק אוורור גאות.

#### שימוש כללי

- מכשיר ביתי זה מיועד אך ורק לבישול מזון, ואינו מיועד לכל שימוש ביתי, מסחרי או תעשייתי אחר.
- יש להסיר את כל התוויות והדבקים מהזכוכית הקרמית.
- אין לערוך שינויים במכשיר.
- לעולם אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בעת השימוש. גלישת מזון גורמת לעשן וגלישות מזון שומני שעלולים להתלקח.
- לעולם אין להשתמש במכשיר כמשטח עבודה או לאחסון.
- יש ללבוש בגדים מתאימים – אין ללבוש בגדים רפויים או צעפים בזמן השימוש במכשיר.
- לעולם אין להשאיר חפצים או כלים על המכשיר.
- אין להניח או להשאיר חפצים מגנטיים (כגון כרטיסי אשראי, כרטיסי זיכרון) או מכשירים אלקטרוניים (כגון מחשבים, טלפונים חכמים) בקרבת המכשיר, מכיוון שהם עשויים להיות מושפעים מהשדה האלקטרומגנטי שלו.
- אחסון על המכשיר – אין לאחסן חומרים דליקים על הכיריים או ליד יחידות המשטח.
- אין להניח או להשאיר נייר אלומיניום על הכיריים.
- לעולם אין להשתמש במכשיר זה לחימום החדר.
- אין להשתמש במים לכיבוי אש שהתלקחה משומן – יש לחנוק את האש או להלבה או להשתמש לשם כך במטף כימי יבש או במטף קצף.
- יש להשתמש אך ורק במחזיקי סירים יבשים – השימוש במחזיקי סירים רטובים או לחים על כל משטח חם עלול לגרום לכוויות מאדים. אין להניח למחזיקי סירים לגעת בגופי חימום חמים. אין להשתמש במגבת או בבד גדול אחר.
- לאחר השימוש, תמיד יש לכבות את הכיריים כמתואר במדריך זה (כלומר באמצעות לחצן ההפעלה).
- אין להסתמך על תכונת איתור המחבת כדי לכבות את אזורי הבישול בעת הסרת המחבת.
- אין להשתמש במנקה אדים לניקוי הכיריים.
- אין להניח או להפיל חפצים כבדים על הכיריים.
- אין להשתמש במחבתות עם קצוות משוגנים מכיוון שהדבר עלול לשרוט את הזכוכית.
- אין לעמוד על הכיריים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חריפים או שוחקים אחרים כדי לנקות את הכיריים, מכיוון שהם עלולים לשרוט את משטח הכיריים.
- אין להפעיל את הכיריים באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- אין לבשל על כיריים שבורות. אם הכיריים נשברו, תמיסות ניקוי וגלישות מזון עלולות לחדור לתוך הכיריים וליצור סיכון להתחשמלות. יש ליצור קשר מייד עם טכנאי מוסמך.
- זהירות: יש לפקח על תהליך הבישול. יש לפקח באופן רציף על תהליך בישול לטווח קצר.

## בטיחות ואזהרות

### בטיחות ילדים

- אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר או לשבת, לעמוד או לטפס עליו.
- אין לאחסן בארונות שמעל המכשיר פריטים שמושכים ילדים. ילדים המטפסים על הכריים עלולים להיפצע קשה.
- אין להשאיר ילדים לבד או ללא השגחה באזור שבו המכשיר נמצא בשימוש. חייבים להרחיק מהמכשיר ילדים מתחת לגיל 8, אלא אם כן הם תחת השגחה רציפה. מכשיר זה ניתן לשימוש בידי ילדים מגיל 8 ומעלה, ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אם ניתנו להם פיקוח או הדרכה בנוגע לשימוש במכשיר בצורה בטוחה והם מבינים את הסכנות הכרוכות בכך. פעולות הניקיון ותחזוקת המשתמש אינן ניתנות לביצוע בידי ילדים ללא השגחה.

### ניקיון

- יש לנקות את הכריים בזהירות – אם משתמשים בספוג רטוב או במטלית לניגוב נוזלי שנשפכו על אזור בישול חם, יש להיזהר מכוויות אדים. חומרי ניקוי מסוימים עלולים לייצר אדים מזיקים או רעילים אם מורחים אותם על משטח חם.

### מתן שירות

- אין לתקן או להחליף חלק כלשהו במכשיר אלא אם כן הומלץ במפורש לעשות זאת במדריך למשתמש. כל שאר השירותים צריכים להתבצע בידי טכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה או בידי אדם מוסמך.
- אם כבל אספקת החשמל פגום, חובה לדאוג להחלפתו רק על ידי טכנאי מוסמך.
- אם המכשיר אינו תקין, הוא יציג קוד התראה: תחילה יש לרשום את קוד ההתראה (כדאי לעיין בסעיף 'קודי תקלה' במדריך זה), ולאחר מכן לפנות למרכז השירות המורשה או לשירות הלקוחות כדי לתאם שירות. אין להשתמש במכשיר עד שיתוקן על ידי טכנאי מורשה של Fisher & Paykel.

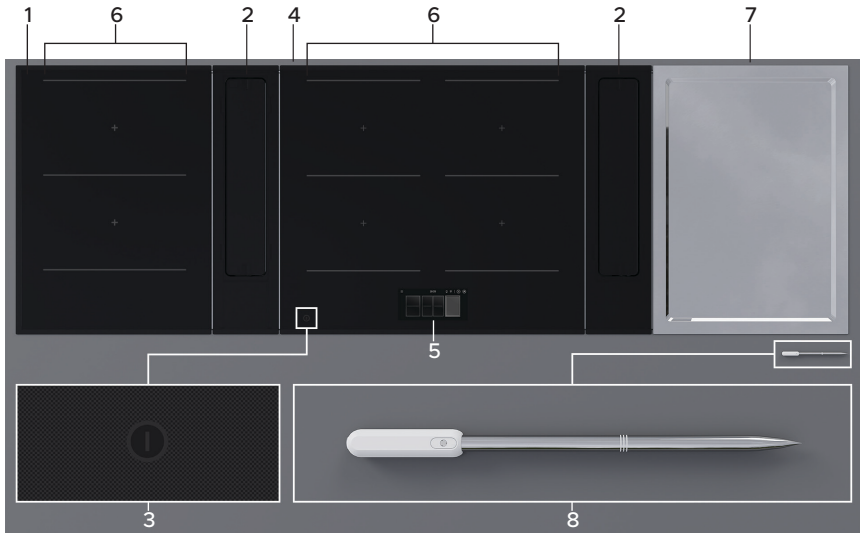
### דרישות תקן

- כריים אינדוקציה אלה מייצרות אנרגיית תדר ISM המחממת כלי בישול באמצעות שדה אלקטרומגנטי, ומשתמשות בה. המכשיר נבדק והוא תואם לחלק 18 של כללי FCC עבור ציוד ISM. כריים אינדוקציה אלה עומדות בדרישות FCC כדי למזער הפרעות להתקנים אחרים בהתקנה בסביבת מגורים. כריים אינדוקציה אלה עלולות לגרום להפרעה בקליטת טלוויזיה או רדיו. אם מתרחשת הפרעה, על המשתמש לנסות לתקן את ההפרעה על ידי:
  - העברת אנטנת הקליטה של הרדיו או הטלוויזיה למקום אחר.
  - הגדלת המרחק בין הכריים למקלט.
  - חיבור המקלט לשקע שונה מזה של הכריים אינדוקציה.

### אבטחת מידע

- מוצר זה שומר על מזהה עוגיות שעשוי לחשוף פרטי התחברות בתוך 24 השעות האחרונות. יש להשלים איפוס הגדרות היצרן כדי להסיר את כל הנתונים לפני ההשלכה.

## סקירה כללית של המוצר

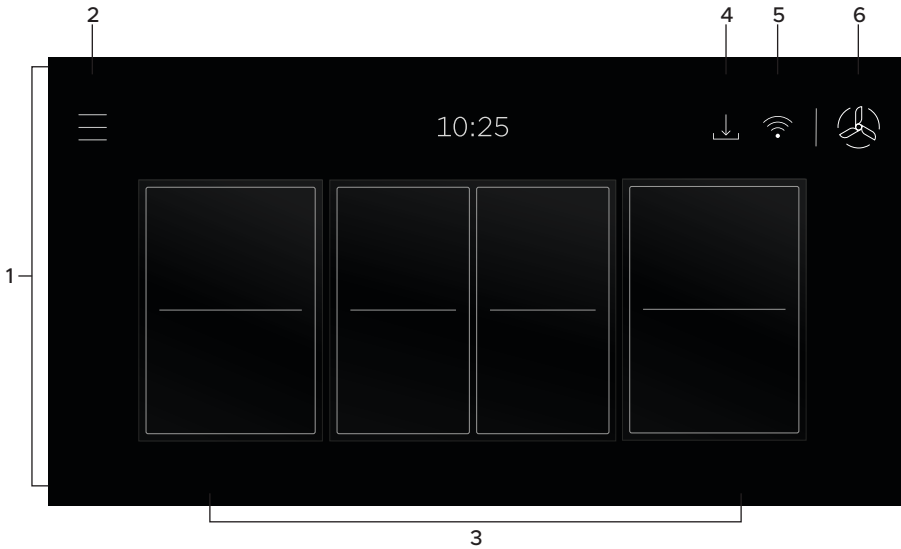


פריסת כיריים להמחשה עם מודולי אינדוקציה ראשיים ומשניים, קולטים תחתונים וכן טפניאקי.

### תכונות ואביזרים

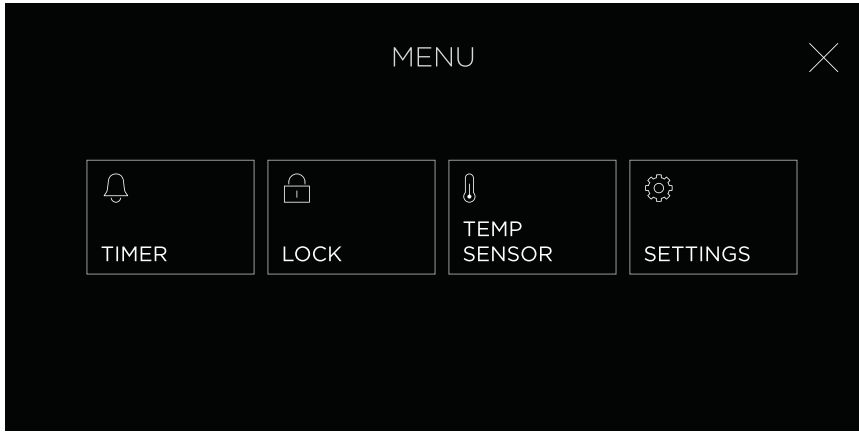
1	כיריים אינדוקציה משניות	5	פקדי כיריים
2	אזור משני (קולט תחתון)	6	אזורי בישול
3	לחצן הפעלה	7	כיריים טפניאקי
4	כיריים אינדוקציה ראשיות	8	חיישן טמפרטורה






## לוח הבקרה



### לוח הבקרה

לוח הבקרה	
1	<b>תצוגת מסך מגע</b> משמשת להפעלת אזורי בישול ואוורור וכן להגדרות.
2	<b>תפריט</b> יש ללחוץ כדי לגשת לתכונות והגדרות נוספות.
3	<b>בוררי אזורי בישול</b> יש ללחוץ כדי לבחור אזורי בישול ולהתאים את הגדרות האזור.
4	<b>מחונן עדכונים</b> נדלק כאשר קיים עדכון זמין.
5	<b>מחונן אינטרנט אלחוטי</b> נדלק כאשר האינטרנט האלחוטי מחובר.
6	<b>אוורור</b> יש ללחוץ כדי לגשת לבקרות האוורור ולהגדרות האוורור.



תפריט	
<p>ניתן להשתמש בטיימר כדי לעקוב אחר זמני הבישול. ניתן להשתמש בו בכל עת, גם אם אזורי הבישול אינם בשימוש.</p>	 <p>TIMER</p>
<p>ניתן לנעול את הפקדים כדי למנוע שימוש בטעות. כאשר הפקדים נעולים, הם לא יגיבו והכיריים לא יופעלו. יש ללחוץ לחיצה ממושכת  כדי לבטל את LOCK.</p>	 <p>LOCK</p>
<p>ניתן להשתמש בחיישן הטמפרטורה כדי לפקח על הבישול או כדי לקבל התראה כשמגיעים לטמפרטורה מסוימת.</p>	 <p>TEMP SENSOR</p>
<p>יש להתאים את ההגדרות כך שיתאימו להעדפותיך, או להגדיר חיבור לאינטרנט אלחוטי. אפשר לעיין בסעיף 'חיבור לאינטרנט אלחוטי'.</p>	 <p>SETTINGS</p>

## המלצות אזור

### דגמי כיריים ראשיים



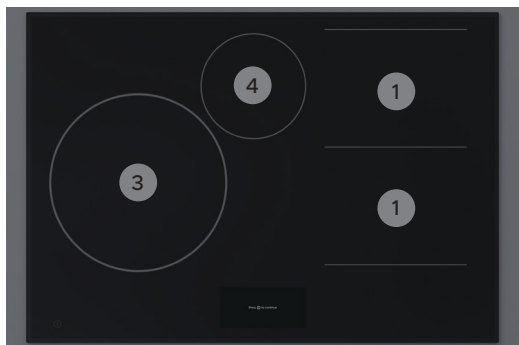
CI905DTTB1

CI905DTTG1



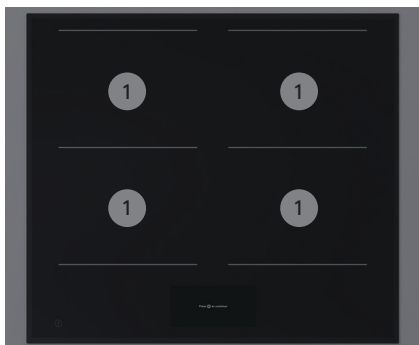
CI392DTTB1

CI392DTTG1



CI764DTTB1

CI764DTTG1



CI604DTTB1

CI604DTTG1

גודל מחבת מינימלי מומלץ	POWER BOOST	פנח	קוטר אזור	אזור
120mm	3700 W*	2100 W	אזור חכם: 220x184mm	1
250mm	- **	3700 W	אזור חכם מגשר	
125mm	3000 W*	1850 W	אזור פנימי: 180mm	2
250mm	5500 W*	2600 W	אזור כפול: 260mm	
180mm	3700 W*	2600 W	260mm	3
120mm	2200 W*	1400 W	145mm	4

\*תפוקה מקסימלית כאשר מוגדר על Power Boost  
 \*\* Power Boost אינו זמין כאשר אזורי בישול מגושרים.

## המלצות אזור

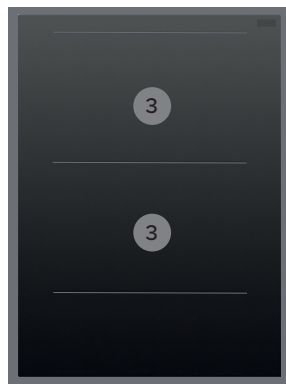
### דגמי כיריים עזר



CIT392DX1



CIT302DX1



CI392DB1 / G1  
CI302DB1 / G1

גודל מחבת מינימלי מומלץ	POWER BOOST	כוח	קוטר אזור	אזור
-	-	1400 W	267x416mm	1
-	-	1400 W	193x416mm	2
120mm	3700 W*	2100 W	אזור חכם: 220x184mm	3
250mm	-**	3700 W	אזור חכם מגשר	

\*תפוקה מקסימלית כאשר מוגדר על Power Boost  
\*\* Power Boost אינו זמין כאשר אזורי בישול מגושרים.

## השימוש באינדוקציה

כדי להעביר את כלי המטבח מאזור אחד לשני בכיריים יש תמיד להרים אותם, מכיוון שהחלקתם עלולה לשרוט את משטח הזכוכית או את כלי המטבח.

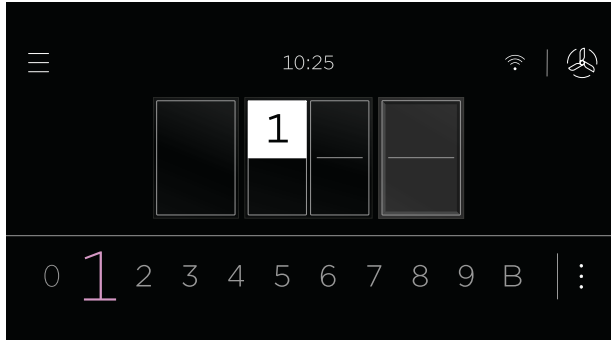
יש לוודא שכלי המטבח נמצא בתוך סימון אזור הבישול. כלי מטבח חמים הממוקמים לאורך חזית הכיריים עלולים לגרום לפקדים להתחמם יתר על המידה.

עבור כלי מטבח גדולים יותר, אנו ממליצים להשתמש באזורים האחוריים או באזורים משויכים. ניתן לעיין ב'אפשרויות בישול' לקבלת מידע על שיוך.

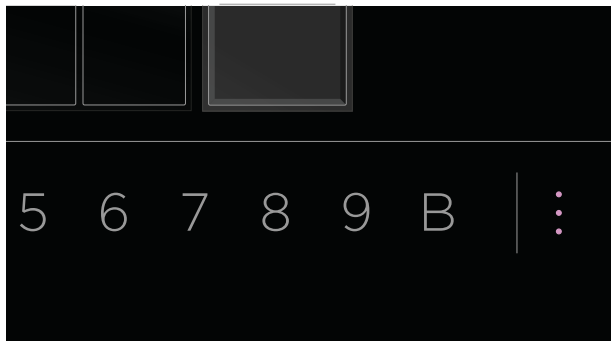
1. יש להניח כלי מטבח על אזור הבישול ולבחור את האזור המתאים במסך.



2. יש להשתמש בבורר כדי להגדיר רמת ההספק. יש לבחור 0 כדי לכבות את אזור הבישול.



3. ניתן ללחוץ על : כדי לגשת לאפשרויות הבישול. לקבלת מידע נוסף, ניתן לעיין בסעיף 'אפשרויות בישול'.



### כלי מטבח תואמים

יש להשתמש בכלי מטבח מתאימים לבישול באינדוקציה עם תחתית חלקה ושטוחה ובגודל דומה לזה של אזור הבישול כדי להבטיח ביצועים מיטביים.

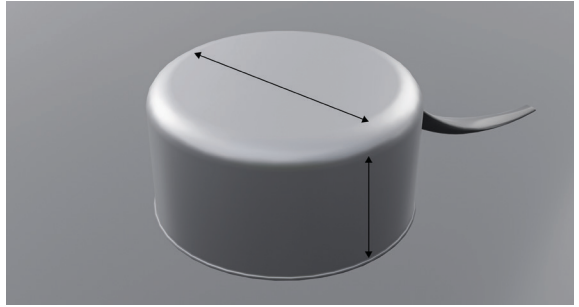
כלי מטבח שמתאימים לבישול באינדוקציה עם ליבה או תחתית מגנטית:

- נירוסטה
- פלדת פחמן
- ברזל יצוק
- פלדת אמייל
- ברזל יצוק מצופה אמייל
- אלומיניום ונחושת עם תחתית שניתנת למשיכה מגנטית.

אם כלי בישול אינם תואמים או אינם מזוהים, ! יהבהב על המסך.

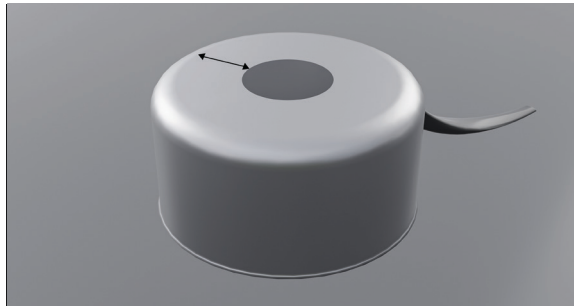
### חימום בזמן הקצר ביותר

תכולה מגנטית גבוהה מספקת אזור חימום אחיד בתחתית המחבת ובמעלה דפנות המחבת.



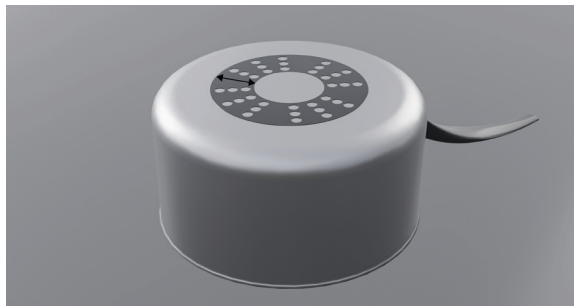
### חימום בזמן ממוצע

תכולה מגנטית בינונית מצמצמת את אזור החימום ומביאה לביצועי חימום נמוכים יותר.




### חימום איטי

תכולה מגנטית מוגבלת מביאה לביצועי חימום נמוכים מאוד.

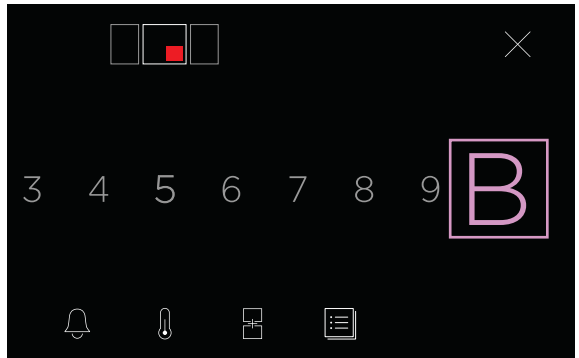


## אפשרויות בישול

אפשרויות הבישול מציעות תכונות ופקדים עבור אזורי בישול ספציפיים. מחוון מפת האזורים מראה איזה אזור בישול נמצא בהתאמה. יש ללחוץ על  או על X כדי לחזור למסך הבית של לוח הבקרה.

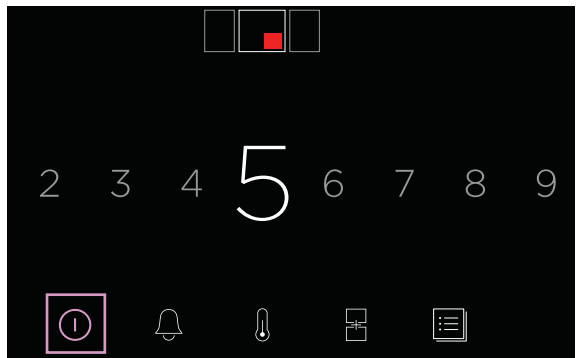
### BOOST

מיועד לבישול החורג מהעוצמה המקסימלית עד 10 דקות. אידיאלי עבור הרתחת מים בזריזות. לא זמין באזורים משויכים.



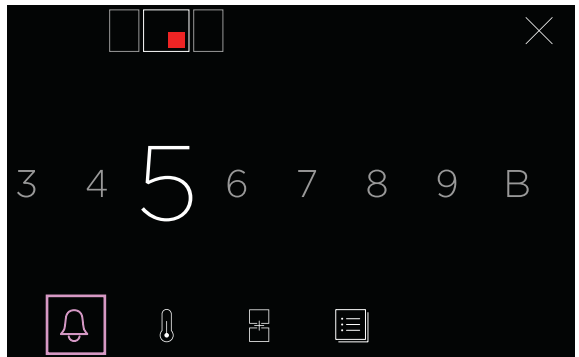
### לחצן הפעלה

מכבה את האזור הנבחר ומבטל את הגדרות האזור.



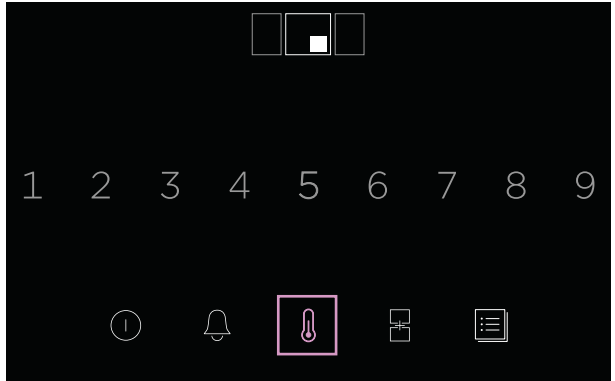
### טיימר לפי אזור

ניתן להגדיר טיימר אישי עבור אזור הבישול שנבחר. פעולה זו לא תכבה את אזור הבישול.



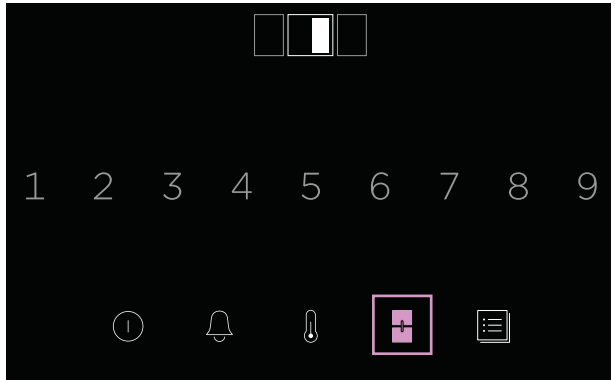
### חיישן טמפרטורה

מיועד כדי לפקח על הטמפרטורה של אזור בישול ספציפי, להודיע לך כאשר הוא מגיע לטמפרטורה מסוימת או להתאים את הגדרות האזור כדי להחזיק נזלים בטמפרטורה מוגדרת.



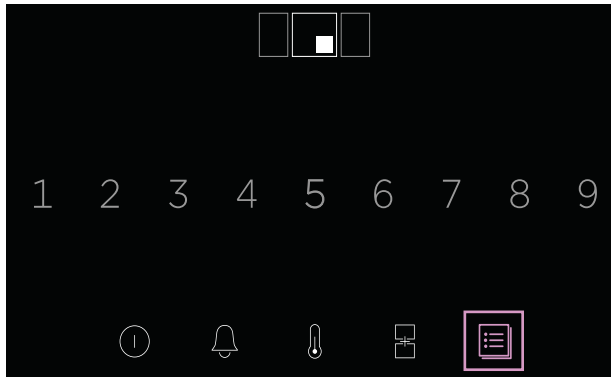
### התאמת אזור חכם (smartzone)

מיועד לחיבור אזורי בישול קדמיים ואחוריים כדי ליצור אזור בישול גדול עם בקרת טמפרטורה יחידה. לא זמין כאשר אזור מסוים כבר נמצא בשימוש.



### בישול לפי שיטה

הגישה לתכונות בישול מודרך ולפונקציות מיוחדות כגון **סו-ויד**, **חליטה**, **המסה** ו**חמימום**.

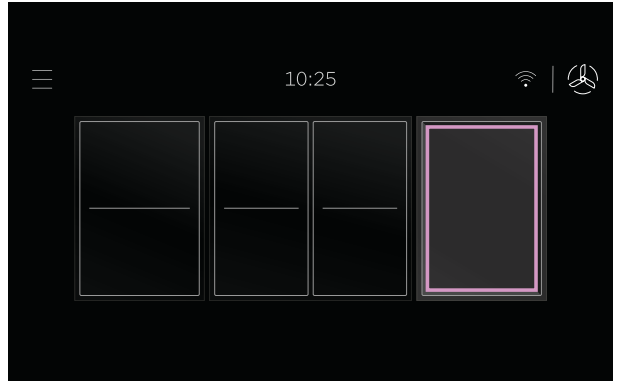


## השימוש בטפניאקי

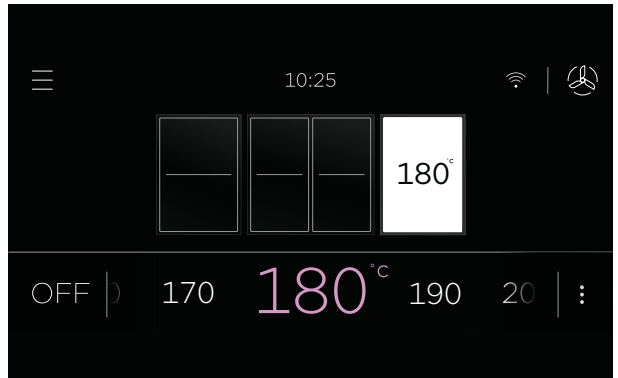
הטפניאקי מאפשר לך לבשל ישירות על פני השטח של הטפן כולו או רק חציו, וכך לאפשר בקרת טמפרטורה מדויקת. לפני השימוש הראשון, מנקים עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין, ולאחר מכן מחממים ל-220°C למשך 30 דקות באמצעות אזורים מחוברים (ברירת מחדל). מניחים להצטנן עד ש-H לא תופיע יותר על המסך. הטפניאקי עשוי להשמיע קולות נקישה ולהפיץ ריח. זה נורמלי.

בזמן הבישול, יש להקפיד להזיז את כלי הבישול לאורך הטפניאקי בכיוון גבישי הפלדה.

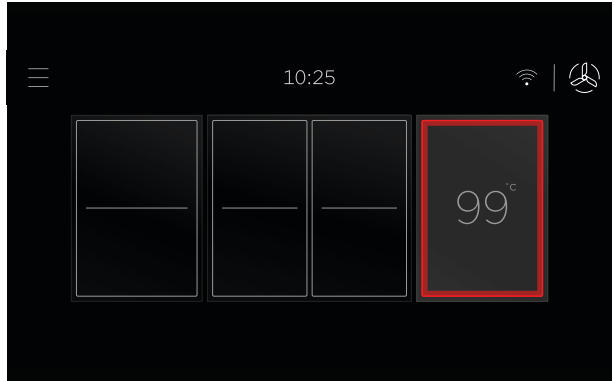
1. יש ללחוץ כדי לבחור טפניאקי.  
כדי להשתמש באזור יחיד, יש לעיין  
ב'אפשרויות בישול'.



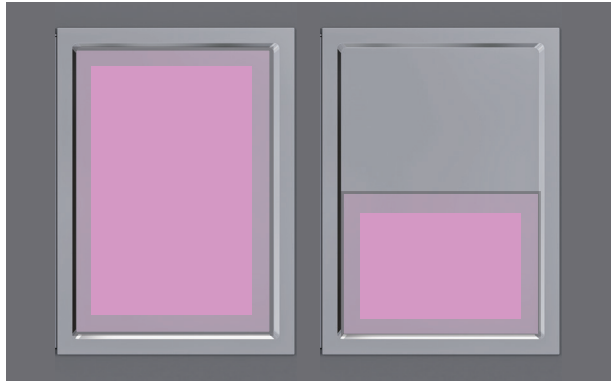
2. יש לגולל להגדרת הטמפרטורה  
הרצויה.



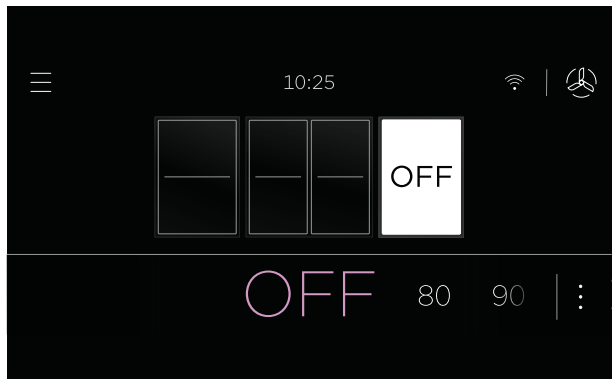
3. ממתנינים לחימום מראש של הטפניאקי.  
התצוגה תחליף בין הטמפרטורה בפועל  
לטמפרטורה הרצויה במהלך החימום.




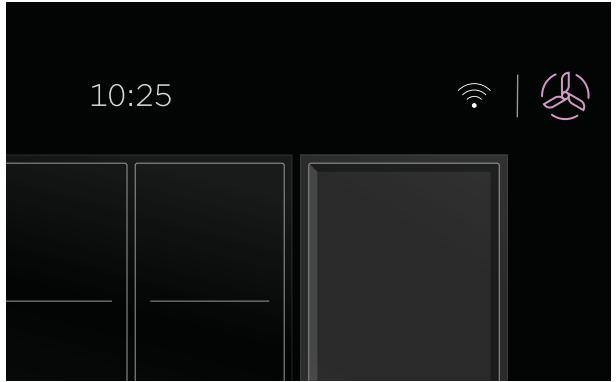
4. מניחים מזון במרכז אזור הטפניאקי  
הפעיל לבישול. מעבירים את המזון המוכן  
לקצוות האזור כדי לשמור על חומו.



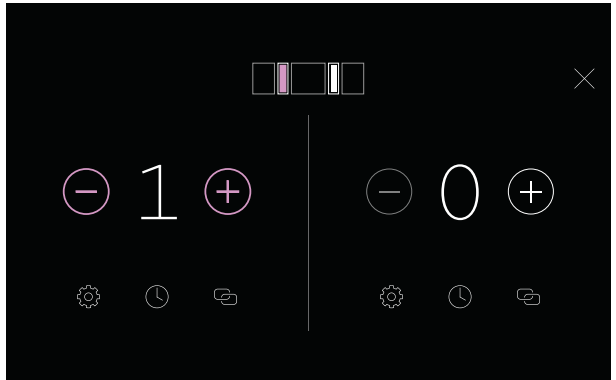
5. לוחצים על OFF כדי לכבות את  
הטפניאקי.




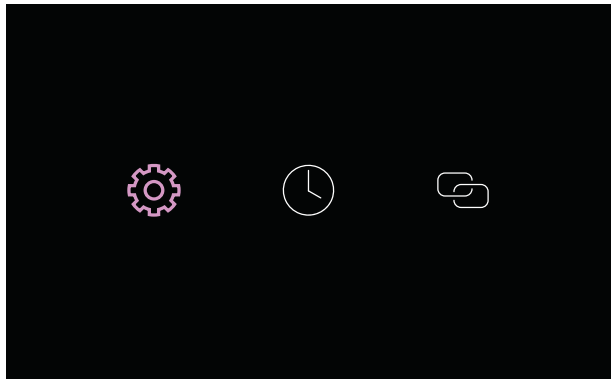
1. דוחפים קלות לפתיחה את מכסה הקולט התחתון.
2. לוחצים על  כדי לגשת לפקדי האוורור.



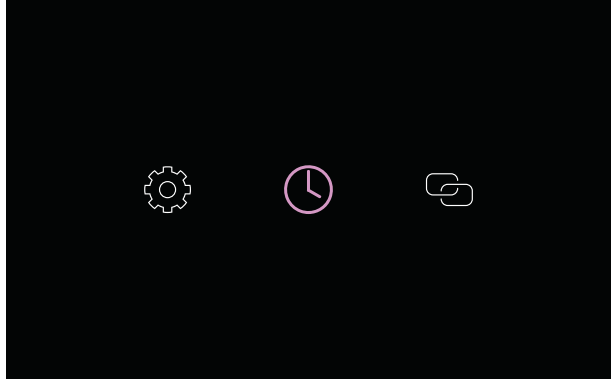
2. לוחצים על  $\ominus$  או על  $\oplus$  כדי להתאים את מהירות המאוורר. יש 5 רמות מהירות Boost-1. לוחצים לחיצה ממושכת על  $\ominus$  או על  $\oplus$  כדי לקפוץ ל-0 או ל-BOOST, בהתאמה.



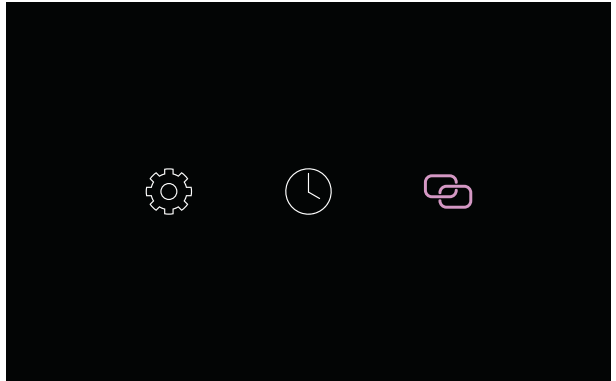
3. לוחצים על  כדי לגשת לתפריט ההגדרות. לקבלת פרטים, ניתן לעיין ב'הגדרות האוורור של הקולט התחתון'.



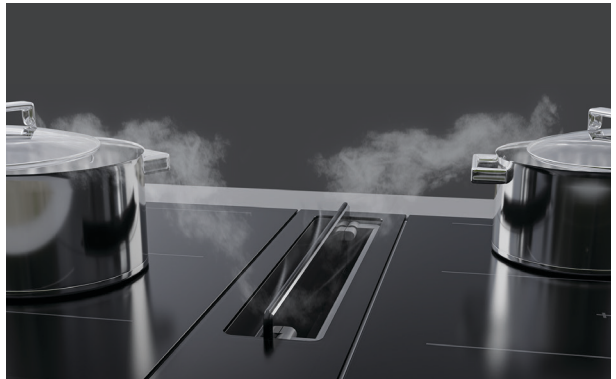
4. לוחצים על 🕒 כדי להפעיל או להפסיק טיימר 'DELATED OFF'. לוחצים לחיצה ממושכת כדי להתאים את משך ההשהיה.  
אם מופעל 'LINK MODE', הטיימר יתחיל לפעול כאשר האזורים המקושרים יהיו כבויים.



5. לוחצים על 🔗 כדי להפעיל/לכבות מצב 'קישור' במהלך הבישול.

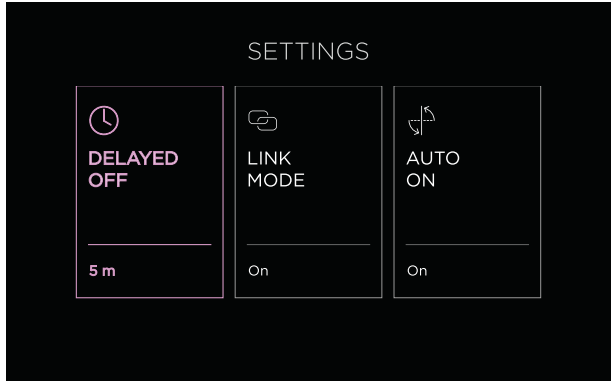


6. הקולט התחתון מתאים רק לשימוש עם אזורי בישול סמוכים.  
אם משתמשים בסיר גדול, מטים את המכסה כדי לכוון אדים לכיוון הקולט התחתון.



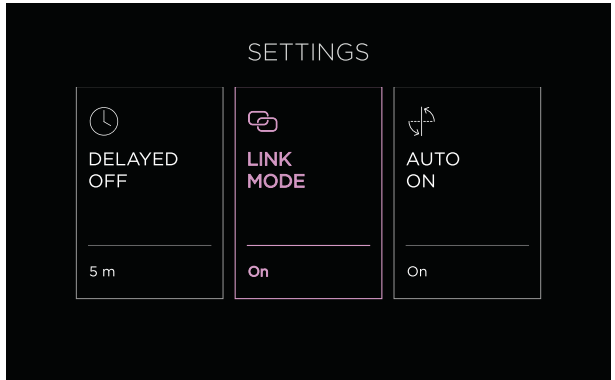
### DELAYED OFF

מגדיר את משך הזמן שבו האורור יפעל כאשר האפשרות 'DELAYED OFF' מופעלת או כאשר אזורים מקושרים כבויים.



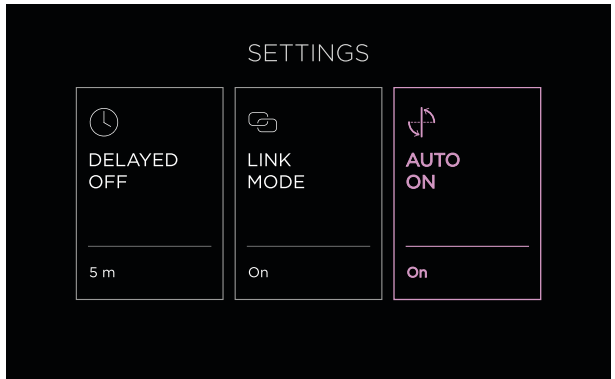
### LINK MODE

מגדיר את האורור כך שיופעל באופן אוטומטי ויכוון לאזורים סמוכים כאשר הכיריים מופעלות ומכסה הקולט התחתון פתוח.



### AUTO ON

מגדיר את האורור כך שיפעל כאשר מכסה הקולט התחתון נפתח.



## מצב קישור

---

תכונה זו מאפשרת שילוב של כירי בישול תואמים של Fisher & Paykel עם קולטי אדים תואמים ל-Fisher & Paykel. לאחר ההתאמה, ניתן לשלוט על האורות, מהירות המאוורר והגדרות של מכסה המנוע מהמשק של הכיריים.

### הפעלה/כיבוי אוטומטי:

בהתבסס על הגדרות מצב הקישור, הכיריים מפעילים אוטומטית את המאוורר כאשר אזור בישול כלשהו מופעל ומכבה את המאוורר לאחר סיום הבישול. זה גם מכוון את האור להפעלה או כיבוי בהתאם לפעילות הכיריים וכולל פונקציית כיבוי עיכוב אוטומטי להמשך הסרת ריחות בישול לאחר השימוש.

### עקיפה ידנית:

ניתן לכוון את הפונקציה האוטומטית ידנית בכל עת כדי לשנות את הגדרות המאוורר או האור בהתאם להעדפות המשתמש. ניתן לשמור את ההגדרות המועדפות הללו כברירת המחדל החדשה, תוך התאמה אוטומטית בכל פעם שהכיריים מופעלות.

### חיבור מטווח:

למידע על איך לחבר את מצב הקישור למכסה הטווח, הפעל את הכיריים, עקוב אחר ההוראות בממשק המשתמש ובמדריך למשתמש של מכסה המנוע.

## שימוש בחיישן הטמפרטורה

החיישן מאפשר לנטר טמפרטורה, להגיע לטמפרטורת היעד או לשמר טמפרטורה, ומבטיח בקרת טמפרטורה מדויקת. יש להקפיד לטעון אותו לפני השימוש.

### ניטור


ניתן להכניס את החיישן לתוך המזון או נוזלי הבישול כדי לעקוב אחר הטמפרטורה הפנימית שלהם.

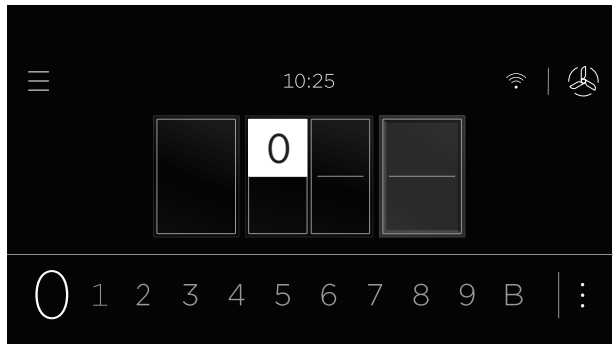
### הגעה


ניתן להכניס את החיישן לתוך המזון או נוזלי הבישול שלך כדי להגיע לטמפרטורה הפנימית שנקבעה. החיישן מודיע כשהמזון או נוזלי הבישול מגיעים לטמפרטורת היעד, כדי לכבות את אזור הבישול. החיישן לא יכבה את אזור הבישול.

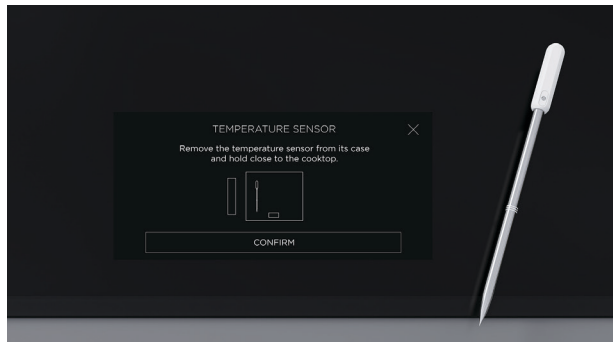
### שימור

ניתן להכניס את החיישן לנוזל הבישול כדי לשמר אותו בטמפרטורה שנקבעה.

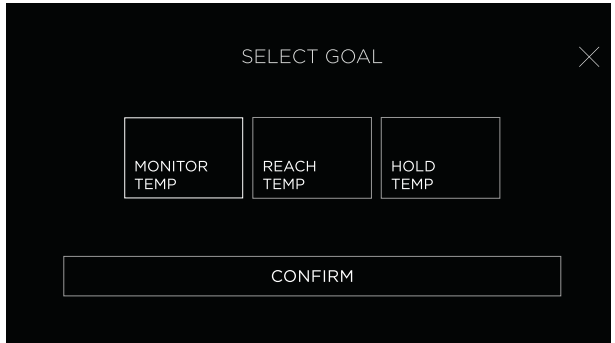
1. בחירת אזור בישול.  
לוחצים על  כדי לגשת לאפשרויות הבישול.



2. לוחצים על  מחזיקים את החיישן ליד הכיריים ולוחצים על אישור להתחבר.



3. בוחרים יעד ופועלים לפי ההוראות שעל המסך.

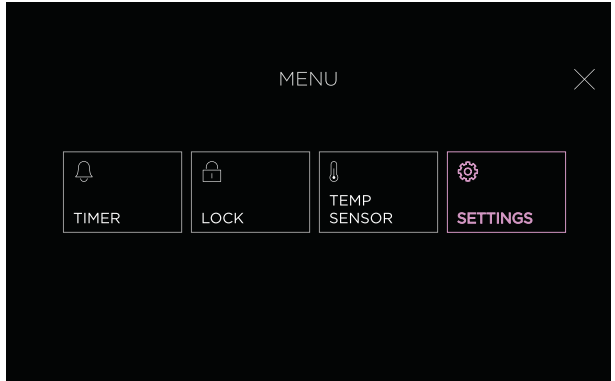


## מצב 'צריכה נמוכה'

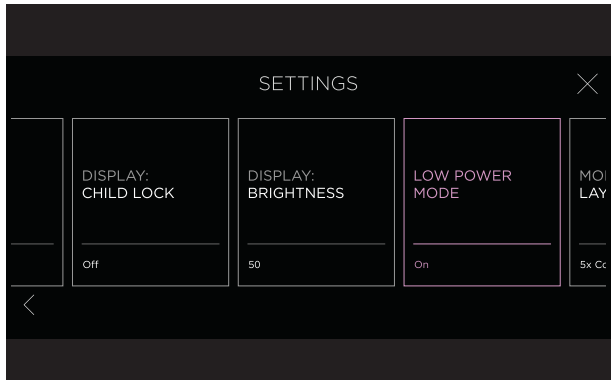
מצב 'צריכה נמוכה' מפחית את צריכת האנרגיה של הכיריים במצב המתנה. משטח הבישול יעבור למצב 'צריכה נמוכה' לאחר 20 דקות ללא אזורי בישול פעילים וללא אינטראקציה עם לוח הבקרה. הוא יופעל באופן מיידי אם ההפעלה תתרחש תוך 20 דקות ממצב המתנה, אך יידרשו עד 40 שניות כדי להחזיר אותו לפעולה במצב צריכת חשמל נמוכה, אלא אם כן הוא מחובר לאינטרנט אלחוטי. הכיריים יצרכו אנרגיה רבה יותר בחיבור לאינטרנט האלחוטי.

### הפעלה או השבתה של מצב 'צריכה נמוכה'

1. בוחרים 'SETTINGS' מתוך התפריט.



2. בוחרים 'LOW POWER MODE' ומגדירים אותו לפי ההעדפות.



## חיבור לאינטרנט אלחוטי

ניתן לחבר את הכיריים לרשת האלחוטית הביתית ולנטר אותו מרחוק באמצעות היישום. מחברים את הכיריים כדי להבטיח שימוש בתוכנות ובתכונות העדכניות ביותר.

### תחילת העבודה

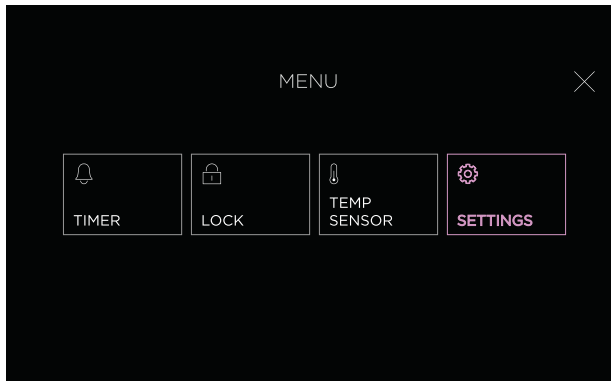
- יש לוודא שרשת האינטרנט האלחוטי הביתית מופעלת.
- הן במכשיר והן במכשיר הנייד תופיע הדרכה מפורטת.
- חיבור הכיריים עשוי להימשך עד 10 דקות.
- להכוונה נוספת ופתרון בעיות, ניתן לעיין ביישום.

### במכשיר הנייד שלך:

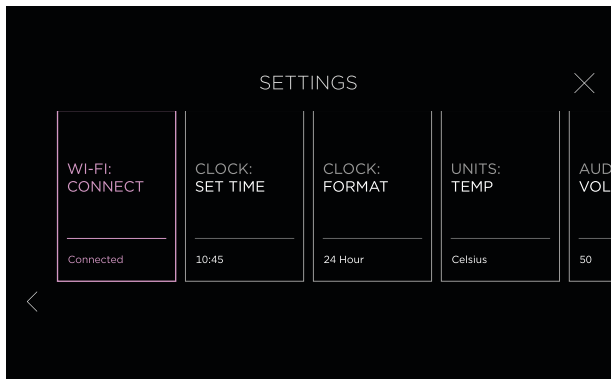
- מורידים את האפליקציה. סורקים את קוד ה-QR או עוברים אל [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- נרשמים ויוצרים חשבון.
- מוסיפים את המכשיר ומגדירים את החיבור לאינטרנט האלחוטי.

### התחברות לרשת האינטרנט האלחוטי הביתית

1. בוחרים 'SETTINGS' מתוך התפריט.



2. בוחרים 'WI-FI CONNECT' ועוקבים אחר ההוראות שעל המסך.



### משטחים

מנגבים עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין. יש לייבש עם מטלית נקיה שאינה מותירה סיבים.

### זכוכית הכיריים

אם נדרש ניקוי נוסף, יש למרוח חומר ניקוי לכיריים בהתאם להוראות היצרן. אם מנקים בקרבת הפקדים, אנו ממליצים לנעול אותם.

### אנו לא ממליצים להשתמש במוצרי הניקוי הבאים מכיוון שהם עלולים לגרום לנזק:

- כריות קרצוף מפלסטיק או מנירוסטה
- חומרי ניקוי ביתיים שוחקים וממיסים
- חומרי ניקוי חומציים או בסיסיים
- נוזלים לשטיפת ידיים או סבון
- פוליש או חומר לניקוי נירוסטה
- חומרי כביסה או חומרי חיטוי

### טבועות אצבעות, סימנים, ברק מתכת וכתמים מגלישות נוזלים ללא סוכר

יש למרוח חומר ניקוי לכיריים ולאחר מכן לנגב עם מטלית לחה. יש לייבש עם מטלית נקיה נטולת מוך או עם מגבת נייר.

### נוזלים רותחים, כתמים ממזון שנמס ומגלישת נוזלים חמים ומתוקים

יש להסיר אותם מייד עם מגרדת הזכוכית, אך יש להיזהר ממשטחי אזור בישול חמים.

- 1 יש לנעול את הפקדים או לכבות את הכיריים.
- 2 יש להחזיק את המגרדת בזווית של  $30^\circ$ , ולהעביר את הנוזל שנשפך לאזור צונן של הכיריים.
- 3 יש לנגב עם מטלית לחה או עם מגבת נייר.

### טפניאקי

יש לנקות את הטפניאקי לאחר כל שימוש כדי לשמר את המראה שלו. יש להקפיד לעקוב אחר כיוון גביש הנירוסטה בעת הניקוי או השימוש במרית.

כשהטפניאקי עדיין חם:

- 1 יש להשתמש במרית ומגבת נייר כדי להסיר פסולת ושמן עודף.
- 2 יוצקים 150 מ"ל מים ומעט חומר ניקוי עדין על פני השטח ומשרים למשך 10-5 דקות. יש להשתמש במרית כדי להסיר שאריות עקשניות, לפי הצורך.
- 3 מסירים את הנוזל העודף בעזרת מגבת נייר או מטלית רכה, ומנגבים.

### חיישן טמפרטורה

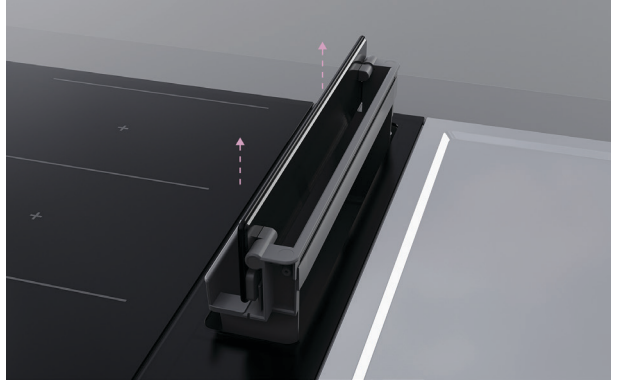
שוטפים במים חמים עם חומר ניקוי עדין, ולאחר מכן מייבשים היטב עם מטלית נקיה לפני האחסון במארז שלו במקום קריר יבש.

- יש להמתין עד שהחיישן יתקרר לפני הניקוי. אין לטבול אותו במים קרים מיד לאחר הבישול.
- אין להכניס למדיח כלים.

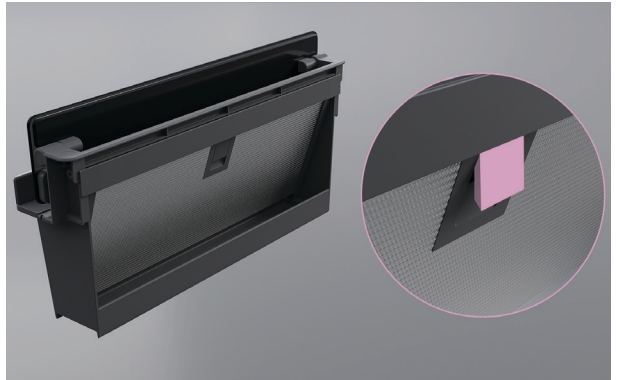
## ניקוי המסנן של הקולט התחתון

יש לנקות את המסנן באופן קבוע כדי לשמור על ביצועים מיטביים.

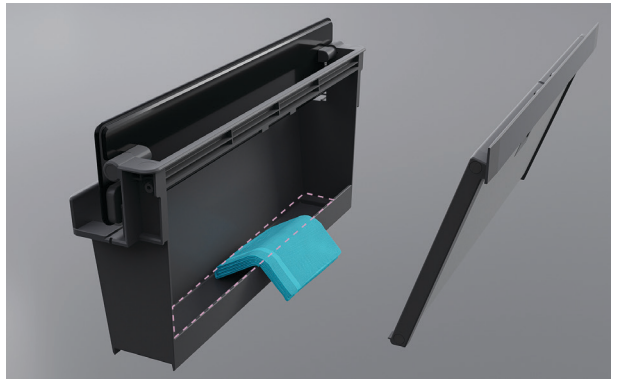
**1.** פותחים את כיסוי הקולט התחתון.  
מרימים את כיסוי קופסת המסנן כדי לגשת למסנן ולגומחת הקולט התחתון.  
מנקים את הגומחה עם מטלית לחה וחומר ניקוי עדין.



**2.** משחררים את הקליפ שמצמיד את מסנן הרשת ומנקים במים חמים עם חומר ניקוי עדין או במדיח כלים.

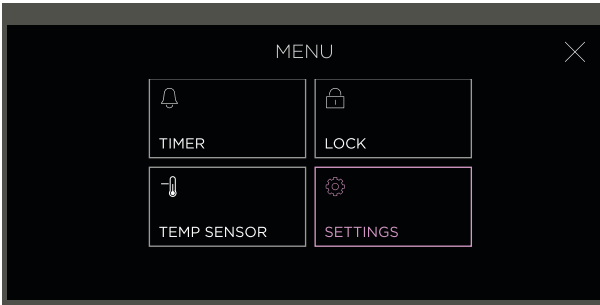


**3.** מנקים את קופסת המסנן עם מטלית, במים חמים עם חומר ניקוי עדין, לפני חיבור המסנן ומיקומו מחדש.  
אין להכניס את קופסת המסנן למדיח הכלים.

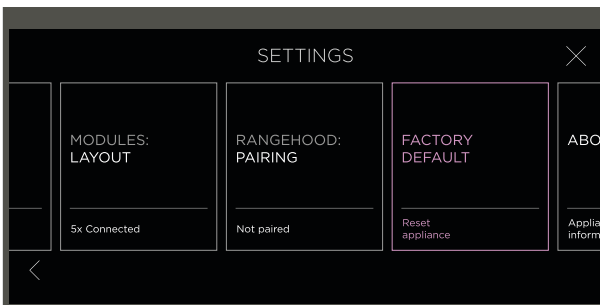


## איפוס להגדרות היצרן

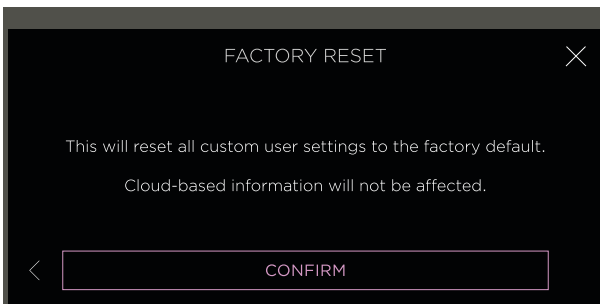
יש לבצע איפוס להגדרות היצרן למכשיר במקרה של שגיאות קריטיות או לצורך ניקוי המידע האישי.



1. לחצו על הגדרות מהתפריט.



2. לחצו על ברירת מחדל של היצרן.



3. לחצו על אישור

#### מדוע הכיריים שלי לא נדלקות?

- אין אספקת חשמל. יש לוודא כי הכיריים מחוברים לאספקת החשמל ומתג החשמל מופעל.
- יש לבדוק את המפסק, או לבדוק אם יש הפסקת חשמל בבית או באזור. אם הכיריים שלך עדיין לא נדלקו, מומלץ להתקשר לשירות הלקוחות או למרכז השירות המורשה שלך.

#### מדוע הפקדים אינם פועלים כאשר התצוגה פועלת?

- הפקדים נעולים כאשר  מוצג. יש ללחוץ לחיצה ממושכת על המסך כדי לבטל את הנעילה.
- האזורים עדיין חמים, עדיין בפעולה **DELAYED OFF**. יש להקיש על  כדי להפעיל פקדים.
- משטח הבישול נמצא במצב הדגמה. יש להתקשר לשירות הלקוחות או למרכז השירות המורשה שלך.

#### מדוע קשה להשתמש בפקדים?

- לחות או שמן על הפקדים. יש לייבש אותם עם מטלית ולנסות שוב.
- שימוש בקצה האצבע כדי ללחוץ על הפקדים. במקום זאת, יש להשתמש בכרית האצבע.

#### מדוע הכיריים שלי משמיעים קול זמזום בחום גבוה וב-Boost?

זה נורמלי לאינדוקציה. זה אמור להשתיק או להפסיק כאשר מגדירים חום נמוך יותר.

#### למה התצוגה פתאום שחורה?

התצוגה התחממה יתר על המידה עקב הנחת כלי בישול לאורך החלק הקדמי של הכיריים. יש להסיר את כלי הבישול או להעביר אותם לאזורי הבישול האחוריים. יש לאפשר לפקדים להתקרר.

#### למה אי אפשר לבחור את הגדרת החום שאני רוצה?

- הכיריים בעוצמה מרבית. יש להגדיר חום נמוך יותר באזורים אחרים.
- לכיריים או טפניאקי יש עוצמה מופחתת כדי למנוע התחממות יתר. יש להניח להצטנן.
- BOOST אינו זמין באזורי בישול מקושרים.

#### מדוע נוצרה התעבות על הקירות והארונות?

זה נורמלי לאינדוקציה. הטכנולוגיה החסכונית באנרגיה פירושה שהמשטחים שמסביב מאבדים חום מינימלי. המשטחים נשארים קרירים, ואדים מהבישול מתעבים עליהם. יש להתחיל את הספיגה מייד לאחר הפעלת אזור בישול. משתמשים במכסי סירים כדי לכוון את האדים לכיוון הספיגה, ומנגבים את ההתעבות לפי הצורך.

## פתרון בעיות

---

### מדוע הכיריים נכבים באופן בלתי צפוי?

- פסק זמן בטיחותי. הכיריים יכבו את אזור הבישול באופן אוטומטי אם הוא נשאר לעבוד למשך זמן ממושך מבלי שרמת ההספק תשתנה. ככל שהחום מוגדר ברמה נמוכה יותר, כך אזור הבישול יישאר דלוק זמן רב יותר.
  - הגנת התצוגה. הכיריים יכבו כדי להגן על התצוגה אם היא מתחממת יתר על המידה. מומלץ לעיין ב'שימוש באינדוקציה'.
- 

### למה אי אפשר לחבר אזורי בישול?

- אחד האזורים כבר נמצא בשימוש. יש לכבות את האזור ולאחר מכן לקשר אותו אותו.
  - אזורים שאתה בוחר אינם ניתנים לחיבור מכיוון שהם אזורים מעגליים או זה לצד זה. ניתן לקשר אזורי Smartzone קדמיים ואחוריים סמוכים. מומלץ לעיין ב'אפשרויות בישול'.
- 

## כלי מטבח

---

### למה כלי המטבח לא מתחממים?

- כלי המטבח קטנים מדי או לא ממוקמים במרכז האזור.
  - כלי המטבח אינם תואמי אינדוקציה. מומלץ לעיין ב'כלי מטבח'.
  - משטח הבישול נמצא במצב הדגמה. יש להתקשר לשירות הלקוחות או למרכז השירות המורשה שלך.
- 

### מדוע כלי המטבח שלי משמיעים קולות פצפוצים ונקישות?

לחלק מכלי המטבח לאינדוקציה יש שכבות מתכת רוטטות. זה נורמלי.

---

## התראות

---

### למה מופיע בתצוגה?

- לא זוהו כלי מטבח. יש לבדוק שכלי המטבח בגודל הנכון וממוקם במרכז אזור הבישול הנבחר.
  - יש לבדוק שכלי המטבח מתאים לאינדוקציה.
-

#### מדוע הטפניאקי משמיע קולות פצפוצים ונקישות?

צלחת פלדה מוצקה צריכה להתייבב במהלך השימוש הראשוני. זה נורמלי. מומלץ לעיין ב'השימוש בטפניאקי'.

---

#### למה האוכל לא מתבשל היטב בקצות הטפניאקי?

האזור החיצוני של הטפניאקי הוא אזור הבישול הלא פעיל. זוהי תכונת בטיחות לשמירה על קירור השיש או ארון המטבח. כדאי לעיין ב'השימוש בטפניאקי'.

---

#### מדוע נאגר שמן בטפניאקי?

הטפניאקי מתקער עם השימוש כשהפלדה מתרחבת ומתכווצת. זה נורמלי.

---

#### מדוע הטפניאקי דוהה?

צבע הנירוסטה עשוי להשתנות כאשר היא נחשפת לטמפרטורות גבוהות לתקופות ממושכות. מומלץ לעיין ב'ניקיון'.

---

#### למה אי אפשר לבחור את הגדרת הטמפרטורה הרצויה?

הטפניאקי מוגדר לטמפרטורה מופחתת כדי למנוע התחממות יתר. טמפרטורות גבוהות יותר יהיו זמינות לאחר שהמוצר יצטנן.

---

### אוורור בקולט התחתון

---

#### למה הקולט התחתון לא שואב את כל האדים, העשן וריחות הבישול?

- כלי המטבח חוסמים את הקולט התחתון יש להטות את מכסי כלי המטבח כדי לאוורר כלפי הקולט התחתון.
  - כלי המטבח אינם צמודים לקולט התחתון. כדאי לעיין ב'השימוש באוורור בקולט התחתון'.
  - יש לנקות את המסנן. לקבלת פרטים, רצוי לעיין ב'ניקוי מסנן הקולט התחתון'.
  - תיבת המסנן נמצאת בכיוון הלא נכון. יש להרים אותה כלפי חוץ ולסובב אותה.
  - יש נזילה בתעלות. יש להשתמש בנייר דבק כדי לאטום אותה. אם הבעיה נמשכת, מומלץ להתקשר לשירות הלקוחות או למרכז השירות המורשה שלך.
  - ייתכן שהתעלה מותקנת בצורה לא נכונה. לקבלת פרטים, יש לעיין במדריך ההתקנה.
-

## פתרון בעיות

---

### מדוע הקולט התחתון נשמע שונה מהרגיל?

יכול להיות שיש משהו בגומחה. יש להסיר את תיבת המסנן ולבדוק ששום דבר לא נפל פנימה או השתחרר.

---

### למה הקולט התחתון לא נדלק כשפותחים את הכיסוי?

- צריך להיות מופעל **AUTO ON**. לקבלת פרטים, מומלץ לעיין ב'הגדרות אורור בקולט התחתון'.
- 

## בלאי טבעי

---

### למה יש שריטות על הכיריים?

- כלי במטבח מחליקים עליו. שריטות לא ישפיעו על הביצועים, אבל תמיד כדאי להרים כלי מטבח כדי למנוע שריטות. מומלץ לעיין ב'השימוש באינדוקציה'.
  - לכלי מטבח עשויים להיות קצוות מחוספסים. רצוי להשתמש בכלי בישול עם תחתיות שטוחות וחלקות. ניתן לעיין ב'כלי מטבח'.
  - ייתכן שנעשה שימוש במוצרי ניקוי לא מתאימים. ניתן לעיין ב'ניקיון'.
- 

### מה לעשות אם הזכוכית נשברת או נסדקת?

יש להפסיק את השימוש בכיריים. יש לכבות את מתג אספקת החשמל ולהתקשר לשירות הלקוחות או למרכז השירות המורשה שלך.

---

## קודי תקלה

---

### איך אפשר לדעת אם יש בעיה?

הכיריים שלך ישמיעו צפצוף וקוד תקלה יופיע על המסך. באפשרותך להשתיק את ההתראה.

### מה לעשות

יש לנסות לפתור את הבעיה ולהסיר את ההתראה בהתאם להוראות שעל המסך.

### קודי תקלה מסוג 'E'

ייתכן שניתן לנקות את התקלה על ידי איפוס הכיריים. יש לבצע את השלבים הבאים:


- 1 לוחצים לחיצה ממושכת על לחצן ההפעלה כדי לכבות את הכיריים.
- 2 ממתנים מספר שניות ולאחר מכן שבים ולוחצים לחיצה ממושכת על לחצן ההפעלה כדי להפעיל מחדש את הכיריים.

אם קוד התקלה נעלם, אפשר להמשיך להשתמש בכיריים שלך. אם לא, יש לכבות את מתג החשמל ולהדליק אותו מחדש.

### אם הבעיה לא נפתרה

- 1 יש לרשום את קוד התקלה.
- 2 יש ליצור קשר עם שירות לקוחות או עם טכנאי שירות שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה. לקבלת פרטי הקשר יש לעיין בחוברת השירות והאחריות.

דירקטיבה אירופית EU/2012/19 בנושא פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE) (למדינות האיחוד האירופי בלבד)

מכשיר זה מסומן בהתאם לתקנות המופיעות לעיל. על ידי הבטחת סילוק נאות של מוצר זה, תסייעו למנוע השלכות שליליות פוטנציאליות על הסביבה ובריאות האדם, אשר עלולות להיגרם מטיפול לא הולם בפסולת של מוצר זה. הסמל  על גבי המוצר, או על המסמכים הנלווים למוצר, מציין כי אין להתייחס למכשיר זה כאל פסולת ביתית. במקום זאת הוא יימסר לנקודת האיסוף הרלוונטית למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. הסילוק חייב להתבצע בהתאם לתקנות הסביבתיות המקומיות לסילוק פסולת. לקבלת מידע מפורט יותר על טיפול, שחזור ומיחזור של מוצר זה, יש לפנות למשרד העירוני המקומי, לשירות פינוי הפסולת הביתית או לחנות שבה רכשת את המוצר.

## (UK IE EU) היגרנא יבגל תויחנה

מודל	מס' אזורי בישול	קוטר אזור בישול	צריכת אנרגיה* (לפי אזור)	צריכת אנרגיה* (כיריים שלמות)
CI302D/CI392D	2	20x25 ס"מ לכל אזור	195.6 ואט-שעה/ק"ג	191 ואט-שעה/ק"ג
CI604D	4	20x25 ס"מ לכל אזור	187.5 LF ואט-שעה/ק"ג 191.7 LR ואט-שעה/ק"ג 195.6 RF ואט-שעה/ק"ג 187.8 RR ואט-שעה/ק"ג	191 ואט-שעה/ק"ג
CI764DTB	4	אזורי צימוד: 20x25 ס"מ לכל אזור אזור עגול קטן: 17 ס"מ אזור עגול גדול: 27.5 ס"מ	180.6 LF ואט-שעה/ק"ג 177.5 LR ואט-שעה/ק"ג 194.2 RF ואט-שעה/ק"ג 188.7 RR ואט-שעה/ק"ג	188 ואט-שעה/ק"ג
CI905DTTB	5	אזורי צימוד: 20x25 ס"מ לכל אזור ווק: 26 ס"מ	196.9 LF ואט-שעה/ק"ג 183.6 LR ואט-שעה/ק"ג 190.8 RF ואט-שעה/ק"ג 191.1 RR ואט-שעה/ק"ג	191 ואט-שעה/ק"ג

\* צריכת האנרגיה למכשירי בישול חשמליים מחושבת על פי התקנים הבאים: BS EN 50304 & BS EN 60350 – טווחי בישול, כיריים, תנורים וגרילים חשמליים לשימוש ביתי – שיטות למדידת ביצועים.

מודל	הספק במצב המתנה (ואט)	הספק במצב המתנה עם חיבור לרשת (ואט)	זמן למצב המתנה (שניות)	זמן למצב המתנה עם חיבור לרשת (שניות)
CI302D/CI392D	> 0.5 ואט	2 ואט <	120	120
CI604D	> 0.5 ואט	2 ואט <	120	120
CI764DTB	> 0.5 ואט	2 ואט <	120	120
CI905DTTB	> 0.5 ואט	2 ואט <	120	120

הערה: התקנים לצריכת אנרגיה ודרישות הספק המתנה אינם חלים על CIT302DX1 ו-CIT392DX1, מכיוון שהם מסווגים כגריל.

### הנחיות לחיסכון באנרגיה עבור CD13DB2, CD13DG2

- 1 השתמשו במהירות הנמוכה ביותר, שתקלוט את כל הפליטות מהבישול.
- 2 השתמשו במהירות גבוהה יותר כדי לקלוט פליטות במהלך הבישול, במקום להשתמש בקולט אדים לפרקי זמן ממושכים לאחר הבישול.
- 3 יש לנקות את מסנני השומן באופן קבוע כדי לשמור על ביצועים.

הערה: שני הדגמים עומדים בתקני EN 61591 ו-EN 50564 בנוגע ליעילות אנרגטית ולביצועים.

כדי לגשת למדריך האחריות והשירות שלך יש לסרוק את קוד ה-QR עם הטלפון החכם שלך כדי לגשת לכתב האחריות ולהזמין שירות, או לצפות באינטרנט בכתובת:



### בריטניה

<https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

### אירלנד

<https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

### אירופה

<https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

### סינגפור

<https://www.fisherpaykel.com/sg/help-and-support/warranty-information>

מוצר זה מיועד לשימוש בסביבה ביתית. מוצר זה אינו מיועד לשימוש מסחרי כלשהו. כל שימוש מסחרי על ידי הלקוח ישפיע על אחריות היצרן של מוצר זה.

לקבלת חלקי חילוף, יש ליצור קשר עם שירות הלקוחות של Fisher & Paykel. חלקי החילוף זמינים לכל מוצרי Fisher & Paykel לתקופה מינימלית של 10 שנים מתאריך הייצור.

## שירות לקוחות

### לפני שמתקשרים לקבלת שירות או סיוע

כדאי לבדוק את הדברים שאתה יכול לעשות בעצמך. מומלץ לעיין במדריך למשתמש ולבדוק:

- 1 אם המוצר מותקן כהלכה.
- 2 אם פעולתו הרגילה ידועה לך.
- 3 אם קראת את הסעיפים 'קודי תקלות' ו'פתרון בעיות'.

אם לאחר הבדיקה עדיין יש צורך בסיוע או בחלקים, יש לפנות לטכנאי שירות קרוב אליך שעבר הדרכה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה, לשירות לקוחות, או ליצור איתנו קשר דרך אתר האינטרנט שלנו. fisherpaykel.com.

### אם דרושה לך עזרה בבריטניה או באירופה

מומלץ להתקשר למרכז שירות הלקוחות של Fisher & Paykel ולשוחח עם אחד מיועצי שירות הלקוחות שלנו.

**שיחת חינם:** 605 886 08000

**אתר אינטרנט:** fisherpaykel.com

#### כתובת למשלוח דואר:

Fisher & Paykel Appliances Ltd,  
Cob Drive, Swan Valley 420  
Northampton NN4 9BB

### אם דרושה לך עזרה באירלנד

מומלץ להתקשר למרכז שירות הלקוחות של Fisher & Paykel ולשוחח עם אחד מיועצי שירות הלקוחות שלנו.

**שיחת חינם:** 7960 807 01 או 625174 1800

**אתר אינטרנט:** fisherpaykel.com

#### כתובת דואר:

,Fisher & Paykel Appliances Ltd  
,Unit 2D Corporate Park  
Swords Dublin

### אם דרושה לך עזרה בסינגפור

מומלץ להתקשר למרכז שירות הלקוחות של Fisher & Paykel ולשוחח עם אחד מיועצי שירות הלקוחות שלנו.

**טלפון:** +65 0777 6741

**אתר אינטרנט:** fisherpaykel.com

**דוא"ל:** sg.customer@fisherpaykel.com

#### כתובת למשלוח דואר:

Fisher & Paykel Appliances  
51 Kampong Bugis  
#01-05 Kallang Riverside Condominium  
Singapore 338986

## שירות לקוחות

### אם דרוש לך שירות

ל-Fisher & Paykel יש רשת של טכנאי שירות מאומנים ונתמכים של Fisher & Paykel שיכולים לבצע כל שירות נדרש במכשיר שלך. מרכז שירות הלקוחות שלנו יכול להמליץ על טכנאי שירות קרוב אליך שעבר הכשרה ב-Fisher & Paykel ומקבל ממנה תמיכה באזורך. לחלופין, תוכל להזמין אחד באינטרנט בכתובת, [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support), [fisherpaykel.com/ie/help-and-support](http://fisherpaykel.com/ie/help-and-support), [fisherpaykel.com/eu/help-and-support](http://fisherpaykel.com/eu/help-and-support) או [fisherpaykel.com/sg/help-and-support](http://fisherpaykel.com/sg/help-and-support)

אם מתקשרים, כותבים או פונים אלינו דרך אתר האינטרנט שלנו יש לספק: שם וכתובת, מספר המודל, המספר הסידורי, תאריך הרכישה ותיאור מלא של הבעיה. מידע זה נחוץ על מנת להגיב בצורה יעילה לבקשתך לסיוע.

יש למלא ולשמור במקום בטוח:

_____	מודל
_____	מס' סידורי
_____	תאריך הקנייה
_____	הקונה
_____	משווק
_____	רובע
_____	עיר
_____	מדינה

FISHERPAYKEL.COM

© 2026 Fisher & Paykel Appliances. כל הזכויות שמורות.

ייתכן שהמודלים המוצגים במדריך זה לא יהיו זמינים בחלק מהשווקים  
והם נתונים לשינוי בכל עת.

מפרטי המוצר במדריך זה חלים על המוצרים והמודלים הספציפיים שתוארו בתאריך הפרסום.  
על פי המדיניות שלנו לשיפור מתמיד של המוצר, מפרטים אלה עשויים להשתנות בכל עת.

לפרטים עדכניים לגבי זמינות המודלים והמפרטים במדינה שלך,  
מומלץ לבקר באתר האינטרנט שלנו או לפנות למשווק המקומי של Fisher & Paykel.

**431538D 04.26**